REVUE DE VITICULTURE

LA TAILLE DE LA VIGNE EN TOURAINE

Importance de la taille

Il ne s'agit pas ici de démontrer la nécessité de la taille de la vigne, cette opération est indispensable pour des raisons qui ont convaincu les premiers hommes déjà assez amoureux de la généreuse plante pour avoir désiré l'amélioration de ses produits. La véritable importance de la taille réside dans les conditions dans lesquelles elle est pratiquée, et il faut bien se garder de considérer cette opération comme une banalité parce qu'on voit le paysan couper et trancher des sarments avec aisance, comme s'il s'agissait d'un geste coutumier ne demandant aucune attention.

Rien n'est plus délicat, rien n'est plus grave, rien ne demande plus de réflexion, d'examen spécial à chaque cep, et, par conséquent, une pensée intelligente et constante que cette délicate façon d'hiver, autrement la récolte future est en danger et la direction de la plante compromise pour l'avenir.

En principe, l'heure de la taille et la théorie qui la dirige doivent varier:

1° Selon le temps et la saison;

2° Selon la nature des cépages;

3° Selon leur vigueur et leur tendance à la coulure;

4° Selon leur mode de floraison et de fructification.

Epoque de la taille. — Bien des vignerons, surtout ceux qui ne travaillent pas pour eux-mêmes, ont tendance à utiliser les jours d'hiver, où les autres cultures laissent de longues heures d'inactivité, pour tailler la vigne. On en voit qui commencent dès novembre et décembre, quand le bois est tout juste « aoûté », c'est-à-dire mûr, paré d'une belle couleur d'ocre plus ou moins foncée.

D'autres attendent trop et pratiquent, en mars, des coupes qui laissent s'écouler la mélancolique protestation des sarments avec des *pleurs* qui proviennent d'une précoce montée des sèves nouvelles. La vérité n'est pas non plus dans un juste milieu, elle évolue selon les circonstances climatériques entre ces deux dates.

Dans notre climat du Centre-Ouest, où les froids rigoureux font souvent défaut, et où des surprises sont possibles en novembre comme en janvier et février, l'expérience recommande, comme une règle moyenne, de préférer

l'époque de fin janvier et courant février, parce qu'à cette date, la plupart du temps, la période des grands froids est passée, et qu'il y a tout avantage à ne tailler qu'après.

Pourquoi? se demandera-t-on. Les vignerons avisés ne l'ignorent pas: si la taille est effectuée de bonne heure et que des gelées sérieuses se produisent dans le cours de l'hiver, le froid atteignant l'extrémité des sarments affecte ainsi le bois qu'on a désiré conserver; si au contraire la taille est faite tardivement, c'est la partie haute du bois qui est atteinte et, puisqu'elle tombe à la taille, le dommage n'intéresse pas le bois à conserver.

Cette observation ne concerne que la taille longue, bien entendu, la taille courte, dite *à courson*, ne comporte pas la même réserve, elle ne demande, comme la longue, qu'une condition essentielle: tailler assez tôt pour que la coupe soit cicatrisée au moment du flot de sève, afin d'éviter une perte préjudiciable au développement de la plante.

Taille longue et taille courte. — Les deux tailles uniquement employées sont connues partout sous le nom de taille longue, ou à verge, et de taille courte, ou à courson.

La première consiste à rabattre tous les sarments ou sous-bourgeons en ne considérant que le meilleur connu sous le nom de verge, en général, mais qu'on désigne, en Touraine, par celui de « *Viet* ». La meilleure verge n'est pas toujours la plus forte; il faut que l'œil du viticulteur sache voir rapidement où doit porter son choix, en sacrifiant, sans erreur, les bois condamnés. Il arrive quelquefois, pour ceux des cépages rouges auxquels la taille à verge est exclusivement réservée, que la vigueur des pieds et de la dernière pousse autorise la réserve de deux verges; cet usage était assez fréquent autrefois, alors qu'on cultivait sur échalas, ou que la souche ramifiée en fourche présentait assez de vigueur pour offrir une bonne verge sur chaque branche. La verge est ensuite coupée à 50 ou 60 centimètres de longueur et ce sont ses bourgeons qui doivent offrir la récolte.

La taille courte comporte l'abatage total de tous les bois, sauf le sarment le mieux placé à l'extrémité de chaque ramification de la souche; celui-ci est taillé au-dessus du deuxième œil seulement, c'est-à-dire du courson accompagné à la base du sous-bourgeon, appelé « *Cadet* », qui ne se développe qu'après le premier.

C'est ce cadet qui est la seule ressource des viticulteurs malheureux dont les vignes ont souffert de la gelée printanière; son épanouissement tardif le fait souvent échapper au désastre et réserver au propriétaire une petite récolte de consolation.

Les coursons sont réservés au nombre de trois au maximum par cep et portent la récolte.

Appropriation de la taille au cépage. — C'est à cette occasion que l'observation et les connaissances du vigneron interviennent d'une façon qui serait décisive s'il se trompait. On surprendrait bien des gens — surtout ceux qui, dans les villes, ne se font aucune idée des exigences et des obligations de

la culture et trouvent tout naturel de rencontrer au marché ce dont ils ont besoin — en leur faisant remarquer que chaque cep doit être l'objet d'un examen et d'une appréciation particuliers. Il faut évaluer son degré de robustesse : s'il est moyennement vigoureux, il faut modérer la taille et considérer que, dans les vignes rouges, le Côt, ou Malbec de la Gironde, est le seul qui, par principe, doit recevoir spécialement la *taille longue* ou à *verge*. Au contraire, la *taille courte* ou à courson doit être appliquée au Noble, au Breton ou Gamay, au Grolleau, et à bien d'autres d'importation étrangère au pays.

Nous verrons plus loin pour quelles raisons il y a lieu d'enfreindre cette loi selon les cas pour chacun des cépages usités en Touraine.

Disons aussi une fois pour toutes que tous nos cépages blancs doivent recevoir la taille à courson.

Influence sur la floraison et sur la fructification. — Il est un principe reconnu pour toutes les cultures, tant pour la vigne que pour les arbres fruitiers et pour l'horticulture : le développement des rameaux est en rapport inverse de la floraison et du fruit. Si donc, en viticulture, on est en présence de ceps recevant du sol une ample nourriture soit naturellement, soit par apport extérieur, et que la végétation excessive des rameaux détermine chaque année la stérilité du sujet, il est possible d'y remédier par l'application de la taille longue et de la multiplication des verges. Par contre, un cep à l'aspect fatigué, donnant de maigres rameaux et un excès de grappes florales arrivant, avec peine, à leur développement normal, demande sans hésitation une coupe complète des sarments et la construction régulière des coursons en nombre limité.

Comme on le voit, la direction de la taille exige une appréciation délicate et un jugement sûr de la part du praticien ; elle peut détruire un vignoble ou le ramener à la prospérité ; dans cette occurence, le viticulteur est infailliblement l'auxiliaire de la nature, le dispensateur de la mesure et de la raison ; c'est un rôle qui n'est pas assez apprécié de tout le monde pour en reconnaître les mérites et les bienfaits.

(*A suivre.*)

Auguste Chauvigné,
Membre de l'Académie d'Agriculture.

PROGRES PROCHAINS REALISABLES EN VINIFICATION

Toute technique qui ne se perfectionne pas recule ; la marche du progrès est irrésistible et ceux qui ne veulent pas suivre son évolution sont balayés par le flot des concurrents plus avisés.

La démonstration de ces vérités est faite chaque jour dans les milieux industriels, dans le monde de la finance et du négoce. Est-il permis de penser que les formes de l'activité humaine qui s'appliquent à la transformation des produits de la terre échappent à ces règles inexorables ? J'au-

rais garde de l'affirmer quand il s'agit de viticulture et d'œnologie, où, plus que partout ailleurs en agriculture, les progrès sont incessants, attendus avec curiosité, suivis, à peine nés, par la population la plus avertie, la mieux préparée à accepter les idées nouvelles et qui sait que de tout progrès technique résulte, en définitive, un bien pour l'humanité.

L'accueil fait à « La Goutte d'Eau » de M. Maroger est une nouvelle preuve de ce que nous avançons : les facilités exceptionnelles qui ont été données à tous ceux qui ont voulu se rendre compte *de visu* des résultats obtenus grâce à la méthode que nous connaissons, ont grandement servi l'œuvre généreuse de propagande et d'enseignement que son auteur envisage avant tout. Cette manière de faire est la bonne, car si les viticulteurs ont l'esprit éveillé, ils ont aussi un sens critique très averti ; ils aiment à voir, à juger par eux-mêmes avant d'imiter les bons exemples. Mon but, à cette place, est de leur signaler, justement pour qu'ils demandent à voir et qu'ils expérimentent eux-mêmes, des procédés qui existent, et que je considère comme des progrès importants, capables de simplifier et d'améliorer nos méthodes de vinification, permettant de produire plus facilement et plus sûrement des vins de meilleure qualité.

Les difficultés actuelles de la Vinification. — Les remèdes employés. — Les difficultés rencontrées aujourd'hui par les vignerons sont dues soit à la qualité défectueuse des moûts, soit aux accidents de fermentation, soit aux maladies ou aux troubles qui se développent dans les vins faits.

Je ne parlerai pas des traitements des moûts anormaux ou mal équilibrés, par les produits chimiques : la désacidification, la chaptalisation, l'acidification sont des procédés anciens, qui apportent au moût des matières autres que celles qui ont été concentrées dans le grain de raisin. Ce n'est pas cette catégorie de pratiques qui doit nous retenir ici. Il est d'autres procédés, plus modernes, qui permettent d'améliorer ces moûts sans y ajouter quelque chose que la nature n'y a pas mis.

De même, pour éviter les accidents de fermentation et l'altération des vins faits, l'addition de produits chimiques, qui rend chaque jour encore d'énormes services, n'est pas le seul moyen d'arriver au but.

C'est par l'intervention des agents physiques : chaleur, froid, lumière, rayons ultra-violets, ondes hertziennes, électricité, que l'on a cherché et que l'on cherche de plus en plus à intervenir pour faire et garder des vins sains. Sans doute de grandes difficultés pratiques ont été rencontrées et beaucoup semblent encore insurmontables ; mais tout porte à croire qu'elles seront bientôt vaincues.

Le rôle joué par la température dans les transformations dues aux microbes a été mis en évidence par Pasteur et son Ecole. On peut dire que si le vigneron était maître de régler la température de ses moûts en fermentation, de ses vins faits, on n'entendrait plus parler chez lui d'aigre-doux, de piqûre, de mannite, de tourne, de pousse, ni d'amertume. Les vins cassés, les vins gras et filants ne se rencontreraient plus. La fleur même de-

viendrait une rareté sinon une impossibilité. Et les troubles, conséquences de ces actions microbiennes, n'existeraient plus.

Directement, par l'emploi des réfrigérants tubulaires, ou par la voie indirecte des antiseptiques (anhydride sulfureux et ses dérivés), le viticulteur s'efforce de maintenir la température de ses produits entre des limites assez peu écartées. Pour la conservation, il choisit des lieux frais, mais il est sans arme contre les accidents dus au relèvement de la température pendant les transports ou la manutention. Par la pasteurisation, il peut tuer les germes, mais il ne peut empêcher leur réensemencement dans un liquide propice à leur nouveau développement. Par les collages et tannissages, par le filtrage, il peut éliminer un grand nombre de ces ferments et la majeure partie des produits élaborés par eux, sans apporter au moût ou au vin des matières étrangères, si l'opération est convenablement faite.

Les progrès de l'industrie permettent aujourd'hui aux vignerons de faire le froid aussi aisément que le chaud; je veux dire que des appareils existent, aussi simples, aussi rapidement mis en marche, aussi puissants que les appareils générateurs de chaleur que toute installation vinaire moderne doit comprendre. La science frigoriste existe, jeune, il est vrai, mais qui a fait de très rapides progrès. Ses applications se généralisent chaque jour et les industries qui produisent ou traitent les produits alimentaires sont au nombre de ses branches les plus importantes. La brasserie, la laiterie, notamment, comportent des installations frigorifiques remarquables. Le transport des denrées périssables s'intensifie et s'améliore merveilleusement, grâce aux wagons réfrigérés. L'énumération seule des applications du froid réalisées depuis vingt ans occuperait un chapitre de ce volume!

La vinification n'a pas tiré un parti suffisant de cette nouvelle technique; mais la réalisation est en marche et je suis certain que d'ici dix ans les applications du froid en œnologie se seront développées d'une manière étonnante. Mon but ici est de signaler ces applications possibles (elles sont fort nombreuses) et d'expliquer pourquoi l'on constate un retard en œnologie par rapport aux autres industries agricoles. J'espère que, connaissant la cause, les viticulteurs tiendront à honneur de la supprimer et que bientôt l'œnologie prendra à son tour l'avance sur les autres, en profitant de tous les bienfaits que la science du froid peut lui assurer.

Froid et raisins. — La conservation et le transport des raisins de table, des vendanges fraîches entières ou broyées sont assurés par l'emmagasinage dans des récipients à doubles parois, maintenus à +8°C, ou dans des wagons isothermes, réglés à la même température. L'application se fait en grand en Argentine et aux Etats-Unis.

Froid et moûts. — Les applications du froid aux moûts donnent des résultats remarquables et de première importance.

Le premier effet du froid (température de —2° à +15°) est de faire précipiter le bitartrate de potassium (crème de tartre) contenu dans le moût, et qui est d'autant moins soluble que la température est plus basse. Ce sel, acide, est le principal composant de la *verdeur* des moûts. *En traitant*

les vins par le froid, on les désacidifie et le degré de cette désacidification est réglable comme la température elle-même.

Les moûts soumis à l'action du froid se défèquent, c'est-à-dire qu'ils deviennent limpides, les matières coagulées sous l'action des basses températures précipitant avec la crème de tartre; ces matières sont surtout des mucilages, des gommes, des tanins et des matières albuminoïdes contenus dans les raisins mûrs.

Les moûts refroidis ne fermentant pas, le dépôt des bourbes est activé: pas de dégagement gazeux qui remet en suspension les particules peu denses; le *débourbage* des moûts blancs est grandement facilité. Pratiquement, l'élimination des ferments naturels est si importante dans ce cas que l'emploi du froid peut correspondre à une véritable pasteurisation. Un moût traité par le froid, et soutiré, peut être réensemencé avec des levures sélectionnées ou avec un pied de cuve et on obtient de ce fait, ultérieurement, de bien meilleures fermentations.

Les moûts à goût de terroir deviennent normaux, au point de vue du bouquet, lorsqu'on les abandonne à basse température. On sait que la dissolution des gaz dans les liquides est d'autant plus grande que ceux-ci sont plus froids. L'oxygène de l'air ambiant se dissout en grandes quantités et c'est lui qui agit pour détruire le goût de terroir. Il est à penser que le goût de fox des moûts d'hybrides sera lui aussi très atténué, sinon détruit, par le traitement par le froid.

Les moûts de raisins pourris se trouvent également bien de cette action de l'oxygène dissous en plus grande proportion dans les moûts refroidis; on peut obtenir des moûts normaux dans ce cas encore.

La matière colorante des moûts est plus largement oxydée, ce qui, dans certain cas, permet d'obtenir avec des moûts très colorés des vins ayant plus d'agrément à la dégustation. Cette action favorable peut être réglée, comme la température et la durée du traitement, à la volonté de l'opérateur.

Les moûts peuvent être concentrés par le froid comme ils le sont par la chaleur et sous pression réduite; on a pu obtenir ainsi des jus de raisins, des concentrés, des sirops, des miels, et jusqu'à du sucre de raisin, par déshydratation presque complète des moûts, l'eau se séparant sous forme de glace.

Cette simple énumération montre les avantage énormes que présente le traitement des moûts par le froid.

Froid et fermentation. — L'emploi du froid permet de régler la température des cuves de fermentation mieux et plus facilement que par le passage au réfrigérant à eau, les remontages, l'aération ou l'emploi de l'anhydride sulfureux pur ou combiné. C'est un avantage de premier ordre. Soit que l'on fasse circuler le véhicule de froid (gaz détendu ou saumure, ou solution refroidie) dans des serpentins placés dans la cuve, ou que l'on refroidisse les parois par ruissellement, ou que la cuve soit placée dans une chambre froi-

de, on peut, en manœuvrant simplement une manette, régler le froid, comme on règle un radiateur dans une chambre.

Les vins produits varient, on le sait, avec la température et, par conséquent, aussi avec la durée de la fermentation.

D'une façon générale, les vins obtenus à basse température (+15 à +16°) sont plus fruités, plus distingués que les vins produits à 25 ou 30°. Les vins blancs obtenus ainsi ne sont pas jaunes; ils ont plus de bouquet.

Pour les vins rouges, le maintien à basse température permet d'obtenir une macération plus longue des peaux et des pulpes, des pépins, avec le moût qui fermente, sans craindre l'acétification ou l'envahissement du moût par des germes d'autres maladies. Par l'emploi du froid, on peut aussi éviter les pertes d'alcool pendant la fermentation, ce qui est digne d'intérêt.

Pour les vins de liqueur ou les vins spéciaux, l'emploi raisonné du froid peut rendre aussi les plus grands services (clarification, concentration, etc.).

Froid et vins faits. — La conservation des vins, leur entreposage et leur transport se feront, mieux que par tout autre moyen, à l'aide du froid artificiel. On pourra régler la température pour que les vins restent tels qu'ils sont, ou qu'ils effectuent leur fermentation secondaire, ou mieux encore on pourra les modifier profondément.

En effet, on peut vieillir rapidement les vins par l'action du froid. La précipitation du tartre, favorisée par la présence de l'alcool, la chute d'acidité, est encore plus aisée que dans les moûts. Par l'aération simultanée, on agira sur la matière colorante. La clarification sera hâtée et même l'action du froid pourra équivaloir à un collage. Les vins mûriront plus vite; ils seront plus vite fins, clairs; ils se goûteront mieux. Les expéditions pourront se faire plus tôt, sans craindre les effets du froid naturel (troubles) qui auront été prévenus par ceux du froid artificiel.

On pourra même concentrer les vins, si l'on veut, comme on sait déjà concentrer les moûts.

Je signale seulement ici les emplois déjà répandus du froid dans la fabrication des vins mousseux pour le dégorgeage à la glace; pour les vins gazéifiés, la dissolution de l'anhydride carbonique se fera mieux dans des vins refroidis. Le froid jouera aussi un grand rôle dans la fabrication des vins mousseux, obtenus dans les récipients de grande capacité (Procédés Charmat, Chaussepied, etc...).

Ces seules indications suffisent, je crois, à montrer l'intérêt des progrès qui seront réalisés. J'ajoute qu'il ne s'agit pas de transformer les installations existantes, de fond en comble. Les pertes de froid sont, sans aucun doute, très redoutées, et, pour les éviter, les canalisations doivent être soigneusement isolées et calorifugées; l'isolement des cuves est souvent indispensable. Mais les caves actuelles peuvent recevoir ces aménagements nouveaux tout en conservant le dispositif d'ensemble déjà existant.

Ces progrès sont rapidement réalisables en France. — Les indications précédentes ne sont pas de simples vues de l'esprit. Des installations sembla-

bles à celles que nous signalons existent non seulement en Argentine, au Chili, en Californie et en Italie surtout, mais même en France, au moins chez les négociants en gros. Mon collègue, M. Yvan Cabane, ingénieur agronome, attaché à la Maison Daubron, a donné récemment, dans la *Revue de Viticulture*, des photographies d'installations italiennes et aussi une énumération des grandes maisons ou sociétés de Paris qui emploient le froid artificiel pour traiter les vins, et qui s'en trouvent fort bien.

Si ces applications ne sont pas plus nombreuses, et surtout chez les viticulteurs, c'est, dit-il avec juste raison, que « bien que la question soit entrée depuis assez longtemps dans le domaine de la pratique vinicole, on manque encore sur bien des points de données rigoureuses.

« Comment en serait-il autrement? Propriétaires ou négociants n'ont ni les moyens techniques, ni les installations matérielles nécessaires pour faire des expériences précises et susceptibles de généralisation. D'ailleurs ceux qui ont pu les réaliser en gardent généralement les résultats pour eux. »

Je m'arrête, dans ma citation, sur cette phrase qui montre combien les points de vue peuvent varier! Mettez, ami lecteur, la conception de ces hommes « de progrès » en parallèle avec celle de M. Maroger, qui, aussitôt les résultats de sa méthode connus et vérifiés, s'empresse de les publier pour que le plus grand nombre en profite!

M. Yvan Cabane demande qu'une station d'essais, spécialement destinée aux études « Froid et Vins », soit créée dans un grand centre de consommation comme Paris, où les moyens matériels ne manqueraient pas pour assurer son fonctionnement.

D'autre part, des installations sont en cours, en Algérie ou en France, faites par nos meilleures maisons, dans les vignobles les mieux conduits. Tout indique que les applications du froid à l'œnologie prennent leur essor et que d'ici peu, dans une prochaine troisième édition de la « Goutte d'Eau », je pourrai largement développer ce chapitre des progrès applicables à l'œnologie.

Qu'on ne s'y trompe pas, surtout. Je ne vois pas dans l'emploi du Froid artificiel, la Panacée qui dispensera de tout autre soin. La pratique des ouillages, des collages, des soutirages s'imposera longtemps encore. L'emploi des antiseptiques légalement autorisés, à base d'anhydride sulfureux, continuera à rendre d'éminents services.

Mais ma conviction est que l'emploi du Froid artificiel en œnologie, rendu plus accessible par l'électrification des campagnes et l'abaissement du prix de production des « frigories », facilitera au plus haut point la tâche du vigneron, contribuera, avec les procédés plus anciens, à l'obtention plus facile et à meilleur marché de vins de qualité supérieure et que l'avenir, très prochain, montrera que, grâce aux résultats acquis par des essais scientifiques, la technique vinicole disposera bientôt d'un facteur supplémentaire et essentiel du succès: le froid!

PAUL MARSAIS,
Ingénieur Agronome.

SITUATION DU VIGNOBLE

EN BEAUJOLAIS

Autant qu'il soit permis de le prévoir à cette époque, la récolte s'annonce très satisfaisante au point de vue de la quantité dans l'ensemble du vignoble. Certes, plusieurs communes ont partiellement souffert de la grêle (Chiroubles, Fleurie, Villié-Morgon, Cercié, Quincié...), on signale aussi des invasions de Mildiou de la grappe (que nos vignerons dénomment Black Rot), voire même de pourriture dans la vallée de la Saône et les bas-fonds. Par contre, jusqu'à présent et malgré les vols importants de papillons constatés en juillet, les vers sont relativement peu nombreux, leurs dégâts sont faibles par rapport à ceux subis les années précédentes à pareille époque. Cela durera-t-il ?

Août et septembre feront la qualité, comme d'habitude. Une période de soleil amènerait quantité et qualité. Les pluies, au contraire, feraient développer la pourriture de nos grappes à grains gros et serrés ; et nos viticulteurs peu entraînés encore à la manipulation du gaz sulfureux risquent de compromettre la qualité du vin par une mauvaise vinification.

Nous commencerons à vendanger du 10 au 15 septembre. Les tonneaux sont chers, c'est signe d'une bonne récolte dont la qualité dépendra du temps, notre grand maître, et aussi de la science œnologique du vigneron.

A. D.

EN LAURAGUAIS

La situation du vignoble dans la partie située au Nord de la Garonne est, comme disent les paysans, extrêmement jalouse. En beaucoup de vignes, sulfatées tard, le Mildiou est apparu et il y a eu une attaque assez sévère au début de la deuxième quinzaine de juillet avec des pluies froides. Avant on signalait surtout de l'Oïdium et cela un peu partout. Les Gamays, les Malbecs ont été principalement touchés. Des soufrages assez répétés, quelques journées de grand soleil avec 32°-33° à l'ombre semblent avoir arrêté le mal ; mais il est à prévoir que la lutte devra continuer jusqu'à la récolte.

Les sorties avaient été très variables ; abondantes sur les Jurançons et sur les Mondeuses, comme raisins à vins, convenables sur les Grands Noirs, elles avaient subi, dans la semaine avant le 11 mai, sur ces Grands Noirs, un filage très important. Une taille des extrémités a heureusement provoqué une nouvelle sortie, si bien que la moyenne s'est relevée. Les raisins de table sont beaux. Cette année, les raisins sont surtout très longs.

Les hybrides continuent à ne donner qu'une satisfaction relative. Le champ d'expériences que j'ai établi permet de constater qu'ils subissent en réalité le sort commun ; comme les vignes greffées, ils résistent mal aux intempéries et s'il est vrai qu'ils demandent moins de soins en produits chimiques, leur production n'en reste pas moins relativement faible. D'ailleurs, en général, dès que la virulence des maladies augmente, il faut les traiter.

L'année, quant au reste, est moyenne. J'avais planté un hectare de blé sur défoncement de sainfoin — blé sélectionné — épis hauts, longs, pleins, floraison régulière, paille splendide de véritable blé de concours. Vers le 25 juin, nous escomptions les 15, 16 pour 1, qui sont le maximum des blés semés à la volée dans ce pays. Le vent d'autan est passé sur le grain en formation, déjà en lait, et la récolte a perdu; les grains ont avorté en grand nombre — 1/10 environ — et le produit a été de 10/1, très élevé par rapport aux voisins, mais cependant médiocre.

Quels que soient les soins de culture, ce pays du Lauraguais *n'est pas un pays à blé* et cette culture ne peut jamais y être rémunératrice. Le sol ne permet pas beaucoup plus de 40 à 50 jours par an de labours. Il se sèche et fait bloc avec la plus grande facilité, et surtout le vent d'autan chaud arrête régulièrement l'évolution de la plante. Il faudrait que le blé fût mûr au 20 juin!!! Le Lauraguais est un pays de luzerne (sainfoin du pays), d'orge qui mûrit de bonne heure, de maïs (pas tous les ans), de pommes de terre (même réserve). Tant que l'on s'entêtera à faire du blé, on entendra les mêmes plaintes!

Dr A. Rémond.

EN GAILLACOIS

Dans le Gaillacois et l'on peut dire dans toute le département du Tarn, la vigne est belle et porte une superbe récolte. Les maladies cryptogamiques ont été peu intenses, sauf l'Oïdium, qui a subsisté avec ténacité sur les cépages prédisposés à cette affection. On peut noter quelques légères invasions de Mildiou, la plus forte, arrivée le 24 juillet, à la suite d'orages et de brouillards, suivis d'un abaissement de température très prononcé.

La floraison de la vigne s'étant effectuée dans d'excellentes conditions à la faveur d'un temps parfait, il n'y a pas eu de coulure.

Les Viniferas, dans leur ensemble, portent beaucoup de fruits, un peu moins peut-être que l'an dernier.

Quant aux Hybrides P. D., ils ont complètement racheté cette année leur défaillance accidentelle de l'année 1923. Tous les numéros, sans exception, portent une grosse récolte. Il ne faut cependant pas oublier que la fructification est soumise à l'influence plus ou moins grande du porte-greffe. Ainsi, sur le Balandieri pur, et sur 333 Ecole, 41B-19-62-34 Ecole, 161-49, etc., la récolte est plus abondante, plus régulière, plus belle et plus hâtive, que sur les Viniferas × Rupestris divers — 1202, AR-93-5, ce dernier trop vigoureux et poussant à la coulure.

A signaler dans les nouveaux Couderc, N° 10 *Noir*, remarquable par sa fertilité, de toute première époque de maturité, mûr ici, le 5 août, résistant aux maladies. N° 11 Couderc, Blanc, deuxième époque, très fertile, beaux raisins, résistance élevée.

En somme, si rien de fâcheux ne survient d'ici les vendanges, l'on peut escompter une belle récolte moyenne.

J. Tibbal.

ACTUALITÉS

Confédération des Vignerons des trois Départements algériens (Jaubert). — Prorogation du régime provisoire de l'alcool jusqu'au 28 février 1926. — Bibliographie.

Confédération des Vignerons des trois Départements algériens

Organisation de la défense contre l'introduction des Vins Etrangers frelatés

La concurrence des vins français par les vins étrangers devient de plus en plus menaçante.

Lorsque les viticulteurs français demandent que le coefficient protecteur de nos vins soit relevé, ils se heurtent, tant auprès des Chambres de Commerce et de la presse, porte-parole de l'industrie et du commerce, que du Gouvernement, à une résistance difficile à vaincre, et contre laquelle nos légitimes revendications sont venues se briser jusqu'à ce jour.

Les modifications au tarif douanier sont, d'ailleurs, impossibles, sans une acceptation des deux pays contractants aux traités de commerce; elles sont, comme les traités eux-mêmes, de véritables contrats synallagmatiques, nécessitant un accord complet des deux parties.

Comme, le plus souvent, nous ne sommes représentés que par une personnalité incompétente au point de vue agricole, ou qui est de bonne foi l'homme-lige de l'industrie et du commerce, complètement ignorant des choses de la viticulture, nous sommes sacrifiés. Les concessions que notre pays consent le sont au préjudice de la viticulture; elles sont la rançon des avantages obtenus par nos industriels, déjà très protégés.

Il est, cependant, des dispositions d'un autre ordre qui peuvent être prises par nos gouvernants, sans que les pays étrangers aient à être consultés, dispositions qui sont seulement des mesures de police et qui n'excèdent pas le droit de suzeraineté d'un pays sur son propre territoire.

Ces mesures seraient protectrices au premier chef et empêcheraient l'introduction en France de quantités importantes de vins de provenance étrangère.

La France a incontestablement le droit, sans demander leur avis aux nations étrangères, d'interdire chez elle l'entrée des vins frelatés. On peut appeler vin frelaté tout vin qui aura été l'objet de manipulations ou d'additions de substances que la loi française interdit à ses nationaux.

C'est là une mesure de police, rien de plus.

La production des vins frelatés, à l'étranger, est importante.

Espagne. — Les lois sur les fraudes ne sont pour ainsi dire pas appliquées. La presse espagnole n'a cessé de protester contre l'addition aux vins naturels d'alcools provenant, le plus souvent, de la distillation des caroubes ou du maïs de l'Argentine. Le vinage est une pratique légale en Espagne, l'alcool à employer devant provenir uniquement de la distillation du vin.

Il y a là la reconnaissance légale d'une pratique considérée chez nous comme une fraude.

Nous n'avons pas à recevoir les vins d'Espagne vinés.

Portugal. — Le décret du 17 décembre 1903 autorise l'addition d'eau potable aux moût contenant plus de 230 grammes de sucre en quantité telle que le vin obtenu ne contienne pas moins de 12° d'alcool.

Le mouillage est donc une pratique légale.

Nous n'avons pas à recevoir des vins du Portugal mouillés.

Italie. — Le décret du 5 octobre 1905 considère comme licite le vinage des vins destinés à l'exportation jusqu'à 3 degrés d'alcool et même plus si l'intéressé le demande.

C'est le vinage reconnu licite.

Malgré des protestations récentes émanant d'un haut fonctionnaire, il paraît que l'addition au vin de piquette tirant 5° d'alcool au moins, serait une pratique constante.

C'est le mouillage habituel.

Nous n'avons pas à recevoir des vins mouillés ou vinés.

Grèce. — La fabrication des vins de raisins secs y est pratique et constante. A plusieurs reprises, le fait a été signalé par la presse viticole française. Il y a donc à se défendre contre l'entrée en France de pareils vins.

Nous n'avons pas à recevoir des vins de raisins secs.

Pour que cette défense soit possible, il faut que les moyens de déceler les falsifications soient scientifiquement organisés.

Il faut: 1° que les méthodes d'analyse soient unifiées et que les résultats de l'analyse chimique soient exprimés d'une manière uniforme dans tous les pays;

2° Que des bases d'appréciation certaines soient recherchées, tenant compte de la composition des vins de chaque pays, et que des règles soient établies permettant de déceler les falsifications;

I. — Des vœux concernant l'unification des méthodes d'analyse ont été déjà émis par le Congrès international de viticulture d'Angers, en 1907; une convention internationale fut établie le 16 octobre 1912, à Paris, concernant l'unification des résultats de l'analyse chimique, mais elle n'a reçu aucune application de Etats signataires eux-mêmes.

Il est indispensable que cette unification soit établie; elle est désirée par les chimistes eux-mêmes, qui demandent que les meilleures méthodes, les plus précises, soient les seules appliquées.

De même, les résultats doivent être indiqués, sous peine de n'être pas comparables, avec les mêmes unités. L'extrait sec, par exemple, peut être déterminé à 100° ou dans le vide; les résultats sont loin d'être identiques; les causes de différences sont nombreuses et trop longues à énumérer; pour un même vin, les deux quantités varient suivant la méthode employée. On comprend l'intérêt qui s'attache au choix d'une méthode uniforme; les résultats des analyses peuvent être groupés et forment un ensemble.

II. — L'unification des méthodes ne suffit pas: il importe de rechercher les règles permettant de déceler les falsifications. Les règles Gauthier, Halphen, le rapport Roos, la règle Blarez, ont été établies en considération de la composition normale des vins français; pour les vins étrangers, elles devront recevoir quelques modifications.

A titre d'exemple, nous pouvons signaler que des coefficients œnologiques ont été étudiés à la Station Agronomique de Madrid par le docteur Ramon Herrera de la Orden et Don Jesus Navarro de Palencia; voici leurs conclusions très abrégées:

Le rapport alcool-extrait applicable en France, est fixé par le Comité consultatif à 4,5 maximum pour les vins rouges et à 6,5 pour les vins blancs; ce rapport varie pour les vins rouges espagnols provenant de la région centrale de 5,9 à 6; les règles françaises sont applicables aux vins blancs.

La limite inférieure du coefficient 13 de Gautier est applicable, la limite supérieure 17 ne l'est pas.

Le rapport Roos est applicable à quelques dixièmes près.

Pour les pays où il existe des organisations officielles pouvant inspirer toute confiance, il serait aisé de faire état des analyses déjà établies; il y a là seulement des relations internationales à créer et à maintenir.

Pour les pays n'ayant pas ces organisations officielles, on ne peut arriver au résultat cherché de connaître la composition normale des vins, sans l'envoi de missions spéciales chargées de prélever sur place des échantillons de la loyauté desquels on est certain.

L'Institut International de Rome pourrait jouer un rôle centralisateur

et concentrer les résultats des analyses et tous documents et renseignements.

C'est à l'effet de réaliser cette défense contre l'importation de vins frelatés que nous demandons l'adoption des vœux suivants :

L'Assemblée émet le vœu :

« Que les méthodes d'analyse chimique et l'expression des résultats de ces analyses soient unifiées par des conventions internationales ;

« Que des règles soient étudiées permettant de déceler les falsifications ou manipulations interdites par la loi française ; que, pour les pays où des organisations officielles ont organisé une documentation suffisante, il soit fait état des résultats acquis pour la recherche de la fraude ;

« Que, dans le plus bref délai, il soit institué un Bureau International de chimie, permettant de grouper et de coordonner les bases d'appréciation de la pureté des produits. »

JAUBERT.

Prorogation du régime provisoire de l'alcool jusqu'au 28 février 1926. — Le texte adopté par les deux Chambres est le suivant :

Dispositions spéciales

ART. 20. — Est prorogé, jusqu'à ce que soit intervenue la loi établissant un régime définitif de l'alcool d'industrie (ou au plus tard, jusqu'au 28 février 1926), le régime provisoire des alcools d'industrie, tel qu'il a été fixé par les dispositions de l'article 13 de la loi du 31 décembre 1920, modifiée par l'article 12 de la loi de finances du 30 avril et par l'article 15 de la loi du 30 juin 1922.

« ART. 21. — Les prix d'achat et de vente des alcools d'industrie sont fixés par arrêtés du ministre des Finances.

« En ce qui concerne les alcools provenant de la distillation des betteraves indigènes, les prix d'achat sont calculés en parité du prix du sucre.

« Toutefois, le ministre des Finances est autorisé exceptionnellement à limiter à 750.000 hectolitres pour la campagne 1924-1925 les quantités d'alcool de betteraves qui bénéficieront de ce prix de parité, le surplus de la production étant payé à des prix inférieurs.

« Ces 750.000 hectolitres d'alcool seront fournis par parité par les usines installées pour fabriquer uniquement de l'alcool, ainsi que par celles en ayant fabriqué au cours de la dernière campagne. »

Le Ministre des Finances doit désigner une Commission consultative, constituée sur le mode tripartite, chargée de poursuivre l'intensification des emplois industriels de l'alcool et de faire toute la propagande nécessaire en faveur du développement des industries.

Le Ministre a confirmé devant la Chambre des députés la nomination de cette Commission.

Au Sénat, M. Maurice Sarraut, rapporteur du régime de l'alcool, a fait ces déclarations :

« On a reproché à l'article 21 de favoriser l'alcool aux dépens du sucre. Sommes-nous vraiment exposés à voir les sucreries manquer de betteraves pour la fabrication du sucre ? Non. L'an dernier, les sucreries ont travaillé à plein. Si elles n'ont pas produit davantage, c'est qu'elles n'en avaient pas les moyens matériels. Nos sucreries ne sont pas encore reconstituées, il en fonctionne seulement 95 sur 213 qui existaient avant la guerre et qui ont été à peu près toute détruites par les Allemands.

« Quant aux distilleries, elles non plus n'ont pas été complètement reconstituées. Sur 351 qui existaient avant la guerre, c'est à peine si 203, je crois, sont à l'heure présente relevées de leurs ruines.

« Leur capacité de production est également limitée. Le projet du Gouvernement leur donne la certitude qu'elles peuvent travailler en toute tranquillité, avec l'assurance de voir tout leur alcool absorbé par l'Office. »

M. Macarez a fait appel au Gouvernement pour faire cesser le plus tôt

possible, en matière de réglementation des alcools, le provisoire qui dure depuis 1915.

« Je demande au Ministre des Finances d'insister auprès du Sénat pour qu'il vote d'urgence le régime définitif de l'alcool.

« Un projet a été voté, en 1919, par la Chambre. Il est devant le Sénat. M. Maurice Sarraut, sénateur de l'Aude, en est rapporteur.

« Depuis 1915, nous vivons sous un régime provisoire qui paralyse toutes les bonnes volontés et toutes les initiatives. Je demande au Gouvernement de régulariser cette situation. »

Le Ministre des Finances a répondu au nom du Gouvernement:

« Nous demandons à la Chambre de proroger le régime provisoire jusqu'au 28 février 1926.

« Fixant ainsi un délai, nous prenons implicitement l'engagement de demander au Sénat de voter le régime définitif avant cette date. »

Bibliographie

La clarification du vin, par Raymond Brunet, Ingénieur agronome, professeur à l'Ecole supérieure de Commerce de Paris. Librairie agricole de la Maison rustique, 26, rue Jacob, à Paris. Prix franco: 1 fr. 35.

Cette brochure, qui est publiée dans la collection des petits manuels des Syndicats agricoles de la bibliothèque Vermorel, traite de la limpidité du vin et des causes qui provoquent le trouble et le louche. Elle expose les diverses méthodes de clarification par le froid, le collage et le filtrage. Des renseignements précis et pratiques sont donnés sur les clarifiants minéraux que l'on peut utiliser, sur les doses et l'emploi du collage. Des conseils sont donnés pour éviter le surcollage, qui se manifeste surtout dans les vins blancs et les vins rouges pauvres en tanin. La dernière partie de ce travail est consacrée aux appareils qui peuvent servir au filtrage, c'et-à-dire aux filtres à tissu, à cellulose et à matière filtrante minérale. Ce petit volume rendra service à tous ceux qui ont des vins à soigner et qui ont le souci de n'expédier à leur clientèle que des boissons parfaitement limpides.

*
* *

Paraîtra fin août: 11e édition de l'*Annuaire Général des Vins, Cidres, Vinaigres, Spiritueux et Liqueurs et des Industries connexes.*

Cette édition contiendra un *Guide Fiscal nouveau* que les lois récentes et des modifications faites aux anciennes ont rendu véritablement nécessaire. Par ce Guide, il sera possible aux intéressés de vérifier à fond leurs feuilles d'impôt et d'établir, de façon précise, les réclamations qu'ils auraient à faire.

En outre, dans la partie Renseignements de cette même édition, on trouvera tous les documents législatifs et administratifs en matière de Régie, de douanes, de transport, de répression des fraudes, etc., parus ces temps derniers.

Quant aux Adresses, elles ont été, une fois de plus, revues soigneusement et de même corrigées, à l'aide de nos correspondants et des Syndicats. Nous devons maintenant toucher à l'exactitude complète.

Voici les prix de cet ouvrage indispensable à tous:

20 francs en magasin;
21 francs franco domicile dans Paris;
22 francs franco, par poste, recommandé, pour la France;
26 francs franco, par poste, recommandé, pour l'Etranger.

On peut souscrire dès à présent, avec paiement à la livraison. Pour les souscriptions accompagnées d'un mandat-poste ou d'un chèque sur Paris, ces prix sont réduits de 2 francs par exemplaire. S'adresser à la *Société de l'Annuaire Général du Commerce en gros des Vins, Cidres, Vinaigres, Spiritueux et Liqueurs*, 6, rue de Beaune, Paris.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 francs et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 francs ; 3e choix, 330 à 340 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 230 à 250 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 200 à 230 francs la pièce ; de Blois, de 210 à 230 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 450 à 480 francs ; 2e choix, de 400 à 450 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 150 à 200 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 200 à 250 francs, 2e choix, de 150 à 200 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 120 à 170 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 85 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 85 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 6 fr. 50 à 9 francs le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 11°, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré. Les vins rouges de 6 fr. 50 à 9 fr. le degré.

Midi. — *Nîmes (11 août 1924). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 62 à 86 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 92 à 105 francs l'hectolitre. Clairettes, » francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, » à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Montpellier (12 août). — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 62 à 87 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de 87 à 91 francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de » fr. » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à 8 francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 680 à 700 francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, » francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, » francs.

Béziers (14 août). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 10°,5, de 69 à 89 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré. Clairette, de » fr. » à » francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de » fr. » à » fr. » le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de » à » francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 10 août 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 81 fr. » à 103 fr. » le degré. Pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (14 août). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 11°, de 73 à 93 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (9 août). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 16°, de » à » francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 72 à 83 francs ; de 10 à 12 , de 83 à 103 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à » francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 97 fr. à 101 fr.; orges, 99 fr. à 103 fr.; escourgeons, 89 à 93 fr.; maïs, 78 fr. à 84 fr. 50, seigle, 85 fr. à 87 fr.; sarrasin, 120 fr. 00 à 115 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, » fr., avoines, 65 fr. 00 à 70 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 95 fr. 35. — Buenos-Ayres, 90 fr. 44. — Chicago, 85 fr. 98. — Sons, 52 fr. 00 à 80 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 45 à 60 fr.; jaune commune, 38 à 42 fr.; Saucisse rouge, de 44 à 50 fr.; chair blanche, du Midi, de 34 à 40 fr.; de Paris, 40 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr. à Paris : Paille de blé, 85 à 115 fr.; paille d'avoine, de 60 à 90 fr.; paille de seigle, 85 à 115 fr.; foin, 110 à 155 fr.; luzerne, 110 à 160 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 92 fr. » (Marseille); d'arachides blanc, 80 fr. 00 (Marseille); palmistes 57 fr. 00; de coprah, 76 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 750 à 800 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 266 fr. 00 à 268 fr. ».

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité) — Bœufs, 4 fr. 00 à 12 fr. 00 — Veaux, 6 fr. 50 à 11 fr. 80 — Moutons, 5 fr. 50 à 20 fr. 00. — Porcs, 5 fr. 40 à 10 fr. 80

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines, sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 11/6 à 12 liv. 17/3. — Nitrate de chaux, (13 0 0 d'azote), 83 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote) 170 fr. à 180 fr. les 100 kg.; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à » fr.; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 24 fr. 00 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 72 fr. 50 — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 90 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0 0), de 180 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 24 fr. 50, départ usine — **Soufre**, sublimé en sac, 76 fr. ». — **Chaux**, 19 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris. Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Poires communes : 30 à 100 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 30 fr. le 100. — Bananes : 50 à 90 fr. — Ail : 120 à 160 fr. — Champignons : 820 à 1.100 fr. — Pois verts Paris : de 100 à 150 fr. — Artichauts poivrade : de 3 à 8 fr. le 100. — Choux-fleurs Paris : de 100 à 300 fr. le 100 — Tomates du Midi : de 40 à 80 fr. — Haricots verts de Saumur, de 130 à 350 fr. — Amandes vertes : de 140 à 250 fr. — Abricots de Paris : de 300 à 600 fr. — Pêches Midi, de 180 à 500 fr. — Aubergines, 10 à 25 fr. le cent. — Framboises, de 150 à 400 fr. — Melons Cavaillon, 0 fr. 50 à 1 fr. 00 l'un. — Raisins blancs du Midi, 180 à 300 fr. — Reines-Claude, 180 à 350 fr. — Noix vertes, de 140 à 160 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 10 au samedi 16 Août 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	20 »	8 »	14 »	»	....10....	28 »	9 »	18. 5	»
Lundi.....	23 »	11 »	17 »	»	....11....	32 »	18 »	25 »	»
Mardi.....	25 »	13 »	19 »	»	....12....	28 »	16 »	22 »	3.2
Mercredi..	25 »	14 »	19. 5	5	....13....	24 »	14 »	19 »	28
Jeudi.....	21 »	11 »	16 »	5	....14....	23 »	14 »	18. 5	»
Vendredi..	20 »	14 »	17 »	3	....15....	25 »	14 »	19. 5	»
Samedi....	21 »	12 »	16. 5	»	....16....	27 »	15 »	21 »	30
	STRASBOURG					CAP CORSE			
Dimanche.	18 »	10 »	14 »	»	....10....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	22 »	7 »	14. 5	»	....11....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	28 »	13 »	20. 5	»	....12....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	14 »	» »	0.8	....13....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	21 »	13 »	17 »	8.3	....14....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	20 »	13 »	16. 5	»	....15....	» »	» »	» »	»
Samedi....	19 »	10 »	14. 5	3	....16....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	20 »	8 »	18 »	»	....10....	25 »	10 »	17. 5	»
Lundi.....	25 »	10 »	17. 5	»	....11....	30 »	13 »	21. 5	»
Mardi.....	29 »	17 »	23 »	1	....12....	22 »	11 »	16. 5	2
Mercredi..	25 »	15 »	20 »	13.1	....13....	23 »	11 »	17 »	1.5
Jeudi.....	18 »	12 »	15 »	16.6	....14....	21 »	14 »	17. 5	4
Vendredi..	20 »	9 »	14. 5	1	....15....	24 »	12 »	18 »	»
Samedi....	22 »	11 »	16. 5	»	....16....	25 »	15 »	20 »	2
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	27 »	14 »	20. 5	»	....10....	23 »	10 »	16. 5	»
Lundi.....	30 »	14 »	22 »	»	....11....	26 »	9 »	17. 5	»
Mardi.....	» »	17 »	» »	»	....12....	27 »	» »	» »	»
Mercredi..	27 »	18 »	22. 5	2	....13....	21 »	12 »	16. 5	0.2
Jeudi.....	» »	17 »	» »	»	....14....	22 »	13 »	17. 5	1
Vendredi..	25 »	13 »	19 »	»	....15....	21 »	13 »	17 »	3
Samedi....	26 »	15 »	20. 5	0.1	....16....	22 »	12 »	18 »	0.5

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.